



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PESTO SOSLU CHEESECAKE

6 kişilik

Gerekli malzeme:

4 domates

80 gr margarin

4 diş sarımsak

Yarım demet fesleğen

1 çorba kaşığı dolmalık fıstık

1 çorba kaşığı rendelenmiş kaşarpeyniri

3 çorba kaşığı zeytinyağı

3 paket tuzlu bisküvi

250 gr labne peyniri

1 yaprak jelatin

2 çay bardağı süt kreması

1-2 dal nane

Tuz, karabiber

Pesto sos için, sarımsakları soyup ezin. Fesleğeni temizleyin. Fesleğen, dolmalık fıstık, sarımsak, kaşarpeyniri, 2 kaşık zeytinyağı, tuz ve karabiberi robotta ezip sosu hazırlayın. Bisküvileri bir kaba ufalayın. Oda ısısında yumuşatılmış margarini ilave edip çatalla ezin. Hamuru yağlı kâğıtla kaplanmış 18 cm'lik bir kalıbın tabanına kaşığın tersiyle bastırarak yayın.

Jelatinini soğuk suda yumuşatıp elinizle sıkarak süzün. Üç kaşık süt kremasını ısıtıp jelatinini ilave edin ve eriyinceye kadar karıştırın. Labne peynirini çukur bir kaba alıp pesto sosu ve jelatinli kremayı ilave edin. Mikserle karıştırıp kalan süt kremasını ekleyin. Peynirli karışımı bisküvi tabanının üzerine döküp buzdolabında bekletin. Domatesleri yıkayıp kurulaşın ve incecik dilimleyin. Peynirli karışımın üzerine dekoratif bir şekilde dizin. Zeytinyağını domateslerin üzerine ekleyin. Nane yapraklarıyla süsleyip servis yapın.